PROCEDURA PER FARE GLI GNOCCHI

GRUPPO DI LAVORO:

Gallipoli Enza

Squillante Gioconda

Cesarini Tiziana

Gallitelli Maddalena

Di Gregorio Cesare

Coppolino Vania

1. PREPARARE GLI INGREDIENTI
   1. Pesare 1Kg di patate
   2. Lavare le patate
   3. Pesare 3 hg di farina
   4. Prendere un uovo
   5. Prendere saliera
2. PREPARARE L'ATTREZZATURA
   1. Bilancia
   2. Pentola
   3. Spianatoia
   4. Posate
   5. Schiacciapatate
3. LESSARE LE PATATE
   1. Prendere la pentola
   2. Riempirla d'acqua (3 litri)
   3. Immergere le patate con buccia
   4. Accendere il gas
   5. Mettere la pentola sul fuoco
   6. Portare ad ebollizione
4. SCHIACCIARE LE PATATE
   1. Scolare le patate dopo 20 minuti
   2. Sbucciare patate
   3. Passarle con lo schiacciapatate
5. UNIRE INGREDIENTI
   1. Prendere spianatoia
   2. Disporre la farina a fontana
   3. Aggiungere le patate
   4. Rompere l'uovo
   5. Aggiungere l'uovo all' impasto
   6. Salare q.b.
6. LAVORAZIONE IMPASTO
   1. Amalgamare ingredienti
   2. Lavorare l ‘impasto a mano
7. PREPARARE GLI GNOCCHI
   1. Dividere l'impasto in parti piu' piccole
   2. Lavorare con le mani
   3. Ricavare lunghi cilindri
   4. Tagliare ogni cilindro di pasta in tocchetti di circa 2 cm di lunghezza
   5. Rotolare ogni tocchetto sui rebbi di una forchetta
   6. Disporli sulla spianatoia infarinata